



**#KIBOSCHMECKT.**

**KULINARISCHE GENUSSWOCHEN**

**17.04.-26.04.2026**

**Lammwoche in der Orangerie**



**Vorspeisen**



**Spargel-Rucola-Salat mit geräuchertem Lammschinken**

Von der Schäferei Brendel – Donnersbergkreis

17,90 €

Weinempfehlung: `23 Auxerrois Eppelsheim tr. – Weingut Stauffer -Flomborn - Pfalz

**Hausgemachte Lamm-Ravioli mit Bärlauch und Parmesan**

Lammfleisch von der Schäferei Brendel – Donnersbergkreis

15,90 €

Weinempfehlung: `24 Weißer Burgunder Spätlese tr. – Wgt. Bärenhof – Bad Dürkheim

**Frühlingskräuterschaumsuppe mit gebratenem Lammfilet**

vom Ahrtaler Weidelamm

12,90 €



## Hauptgerichte



Lammschulter mit Rosmarin, Knoblauch und Rotwein geschmort,  
frische gebratene Pilze, Spargelgemüse und überbackene Polenta mit  
Trüffel-Olivenöl

Merino – Landschaft von der Schäferei Brendel – Donnersbergkreis

32,90 €

Weinempfehlung: `20 Trinto Rotwein Cuvée tr. – VDP Weingut Philipp Kuhn –  
Laumersheim – Pfalz

Lammkeulen-Braten in Spätburgundersauce an buntem  
Gemüsekorbchen und Kartoffelklößen

Merino – Landschaft von der Schäferei Brendel – Donnersbergkreis

29,90 €

Weinempfehlung: `20 Blauer Spätburgunder tr. – VDP Weingut Knipser – Laumersheim –  
Pfalz

## Spezialität des Hauses

Lammrücken mit einer Schafskäsekruste an Thymiansauce,  
Blattspinat und Kartoffel-Selleriegratin

vom Ahrtaler Weidelamm oder Merino – Landschaft – Schäferei Brendel

36,00 €

Weinempfehlung: `18 Cathedrale Barrique Merlot und Dunkelfelder tr. – Weingut Wick –  
Zellertal - Pfalz



Zusätzlich täglich wechselnde Lammgerichte als Empfehlung



Wir beziehen das Lammfleisch frisch von:

Schäferei Brendel; Kaiserstr. 11; 67725 Börstadt

Ahrtaler Weidelamm; von verschiedenen Schäfereien aus dem Ahrtal über Fa.  
Deli-Team Burscheid

